Panasonic®

取扱説明書のイラストは
SR-HG103 を使っています。

取扱説明書

IH ジャー炊飯器 家庭用

1.0L タイプ 品番 SR-HG103
SR-HS103
1.44L タイプ 品番 SR-HG153
SR-HS153

もくじ

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、
まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に **「安全上のご注意」（2 ～ 3 ページ）を必ずお読みください。**
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

安全上のご注意 （必ずお守りください）

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	⚠注意 「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。	実行しなければならない内容です。

⚠警告

火災、やけど、けが、発火、感電などを防ぐために

電源コードやコンセントは正しく扱う

●電源コードや電源プラグを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。
（電源コードが破損し、火災・感電の原因）

●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
（感電・ショート・発火の原因）

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
（感電の原因）

●定格15A･交流100Vのコンセントを単独で使う。

●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。

●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（ほこりなどがたまると湿気などで、絶縁不良となり、火災の原因）

●延長コードは、定格15A以上のものを単独使用する。

本体底の吸排気口やすき間に異物を入れない

●特にピンや針金などの金属物。
（感電や異常動作によるけがの原因）

蒸気口は高温です 顔や手を近づけない

●特にお子様には充分ご注意ください。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

（発煙・発火、感電のおそれあり）

異常・故障例

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。
●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。

➡すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

事故を避けるために次のことはしない

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。
（感電・ショートの原因）

●絶対に改造や分解・修理をしない。
（火災・感電・けがの原因）

取扱説明書に記載以外の用途には使わない

●ふた加熱板の穴をふさぐおそれのあるものは、内釜に入れない。
（蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがのおそれあり）

禁止調理例
●ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
●クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する。

⚠注意

火災、やけど、けが、発火、感電などを防ぐために

こんな場所で使わない

●水のかかる所や火気の近く。（感電・漏電の原因）
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。（火災の原因）
●壁や家具の近く。（変色や変形の原因）
●**アルミシート**や電気カーペットの上。
（アルミ材が発熱し発煙・発火の原因）

電源プラグに蒸気をあてない

●コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。
（ショートや発火の原因）

スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気があたらない位置で炊飯器をお使いください。

使用中や使用直後は高温部に触れない

●本体内部は高温です。

●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。
（ふたが開き、やけどの原因）

●専用の内釜以外は絶対に使用しない。
（過熱によるやけどやけがの原因）

電源コードは正しく扱う

●電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（けがや発火の原因）

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

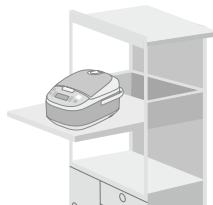
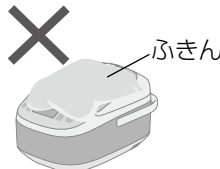
●医療用ペースメーカーなどをお使いの方は､医師とご相談ください。
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）

●ご使用後のお手入れは、本体内部が冷えてから行う。

使用上のお願い

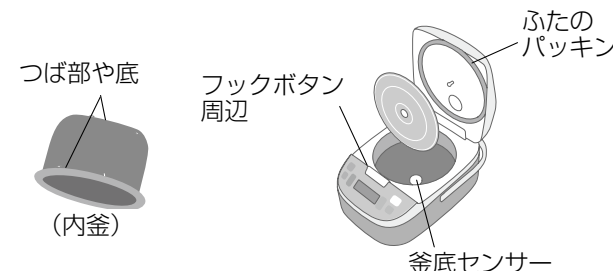
炊飯器本体について

■スライド式テーブルに置くときは、必ずテーブルの荷重強度を確認する。
（落下するおそれがあります）

●炊飯器に水やお米を入れると、1.0L タイプは、約 7kg 1.44L タイプは、約 8kg になります。

■使用中は、本体上面をふさがない。
●ふきんなど
（蒸気がこもり、ふたの変形や表示部が故障する原因になります）

■ IH クッキングヒーターの上で使わない。
（故障の原因になります）

■磁気に弱いものを近づけない。
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなることがあります）
● IC カード・キャッシュカードなど
（記録が消えたり、壊れたりします）

■磁石を近づけない。
（誤動作の原因になります）

■ごはんつぶなど異物や汚れが付いたまま使わない。
●エラー表示が出たり、ごはんがこげたりして、うまく炊けません
●炊飯時に蒸気もれが発生し、本体を傷める原因になります

■直射日光が当たる所で使わない。
（変色の原因になります）

■本体底の吸排気口は、定期的に確認し、ほこりなどは取り除く。（P.19）

■本体底（吸排気口）をふさぐような場所（じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布などの上）で使わない。
（故障の原因になります）

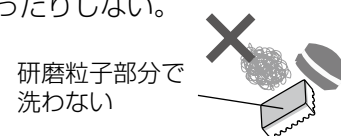
内釜について

■炊飯器以外では使わない。

■内面のダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれや傷つきなどを防ぐため、次のような使い方はしない。

準備のとき
●泡立て器などで洗米しない。

炊き上がったとき
●内釜で酢を混ぜない。（すしめしなど）
●金属製のおたまは使わない。（おかゆなど）
●たたいたりしない。（よそうときなど）

お手入れのとき
●洗いおけ代わりに使わない。
（スプーンや食器類を入れない）
●かたいものに当てたりしない。
●調味料を使った場合は、早めに洗う。
●やわらかいスポンジで洗う。
磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしない。

研磨粒子部分で洗わない

お知らせ

ダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれは性能や人体への影響など問題はありません。

SR-HG103/SR-HG153

外面のクリアコートが、使用とともに変色することがありますが、性能に影響はありません。

→気になるときや内釜が変形したときは購入できます。

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

● SR-HG103：（品番） ARE50-C83
● SR-HG153：（品番） ARE50-C82
● SR-HS103：（品番） ARE50-C90
● SR-HS153：（品番） ARE50-C89

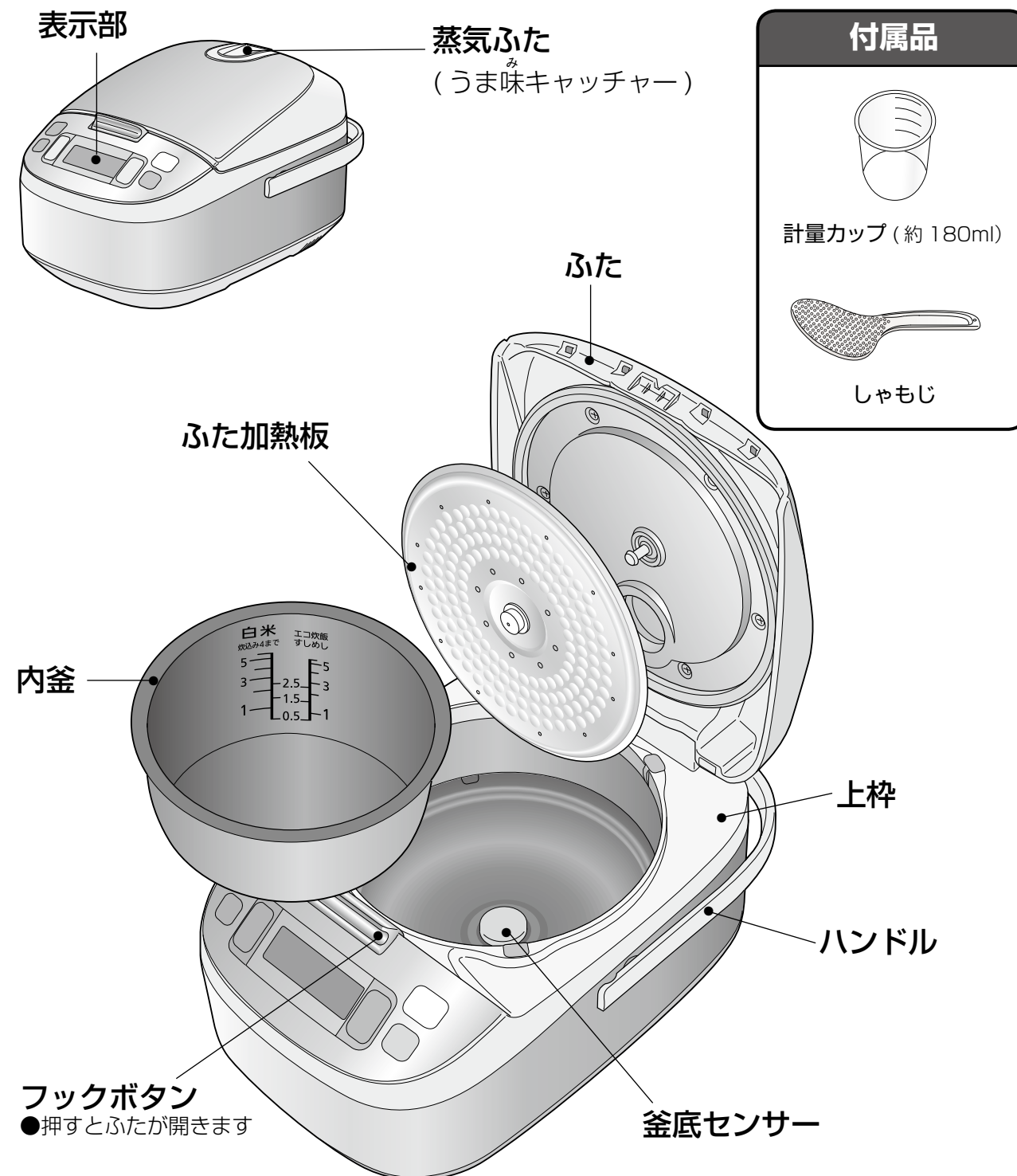
CLUB Panasonic
Pana Sense
http://club.panasonic.jp/mall/sense/

各部の名前／付属品

■初めてお使いになるときは、付属品と内釜、ふた加熱板、蒸気ふたを洗ってください。（P.18 ～ 19）

付属品

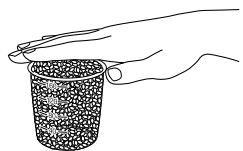
計量カップ（約 180ml）

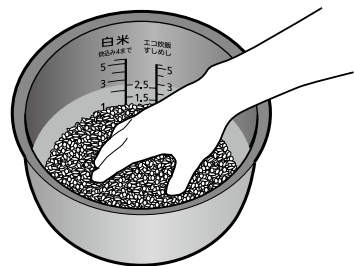
しゃもじ

お知らせ

●目の不自由な方のために「炊飯」と「取消 / 切」ボタンには凸部（● ▬）があります。
●操作の基準点を分かりやすくするためにブザー音を「ピピッ」に変えています。

ごはんを炊く すぐ炊きたいとき

お米を洗い水加減する	内釜をセットし電源プラグを差す	炊く

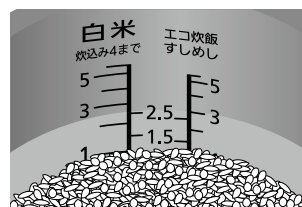
1 ■お米をはかって洗う

●はかり方
付属の計量カップすりきりではかる。
（約 180ml ／合）

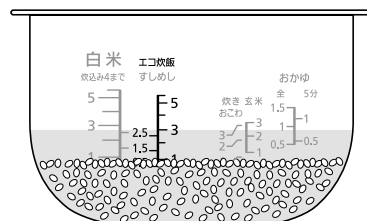
●洗い方
① 最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。
② お米を軽くかき混ぜるようにして、水を２～５回入れ替えながら洗う。
（とぎ水は少し白いくらいでよい）

●無洗米は
軽く底からかき混ぜる。
（お米と水をなじませる）

お願い

●ざる上げ放置しない。
（お米が割れて、べたつきやこげの原因）

■水加減する

●水は、炊きたいコースの目盛り（水位線）に合わせる。（P.8）
（平らな台の上で、左右両方の目盛りを見ながら）

●水の量は、お米のカップ数に合わせる。
季節やお好みなどで、水位線の上下１～２mm程度を目安に加減する。
・新米は少なめ、夏場は多めに
・かためがお好みの場合は少なめ、やわらかめがお好みの場合は多めに

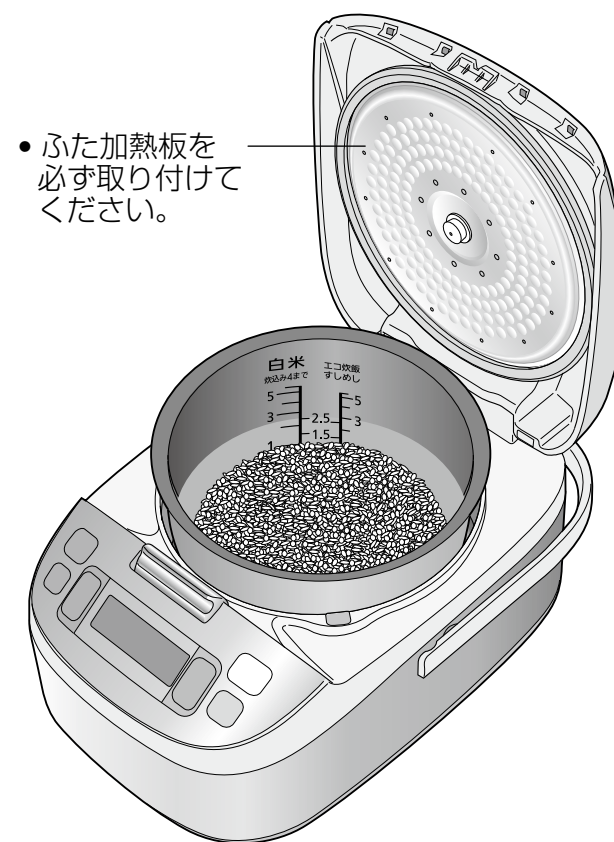
（「エコ炊飯」で３カップ炊くとき）

●お米は、平らにならす。
図の内釜は 1.0L タイプです。

お知らせ

●お米の浸水は不要です。
（「炊飯」ボタンを押すと自動で吸水します）

2 ■内釜を入れる

● 内釜の周囲の水分などは、ふき取っておく。

■電源プラグを差す

• ふた加熱板を必ず取り付けてください。

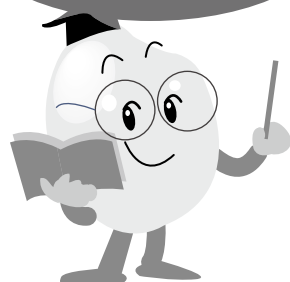
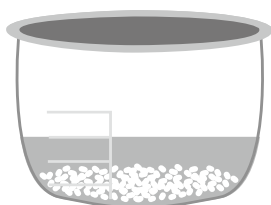
• ぬれた手で抜き差ししない。

• 電源コードは、正しく扱う。
・引き出すときは、赤テープ以上、引き出さない。（破損の原因）
・戻すときは、コードのねじれを直してから、電源プラグを少し引くと戻る。

3 ■コースを確認し「炊飯」ボタンを押す

●コースを変更するときは （P.10）

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。
（余分な水分を逃がすため）

おいしさの３か条

水とお米は正しくはかる

お米はやさしく洗う

力を入れて洗うとお米が割れてべたつきやこげの原因になります。

炊飯に適した水を使う

水道水や浄水器を使った水がおすすめです。

● pH の高い（9 より高い）アルカリイオン水は、べたつきや黄変の原因になります。

●硬度の高い（100 以上）ミネラルウォーターは、ぱさつきやかたくなる原因になります。

こんなことにも気をつけて！

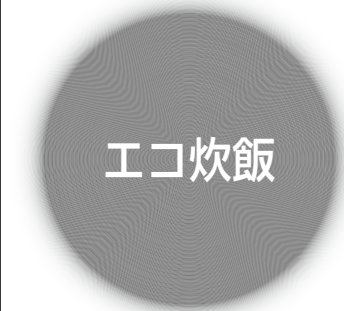
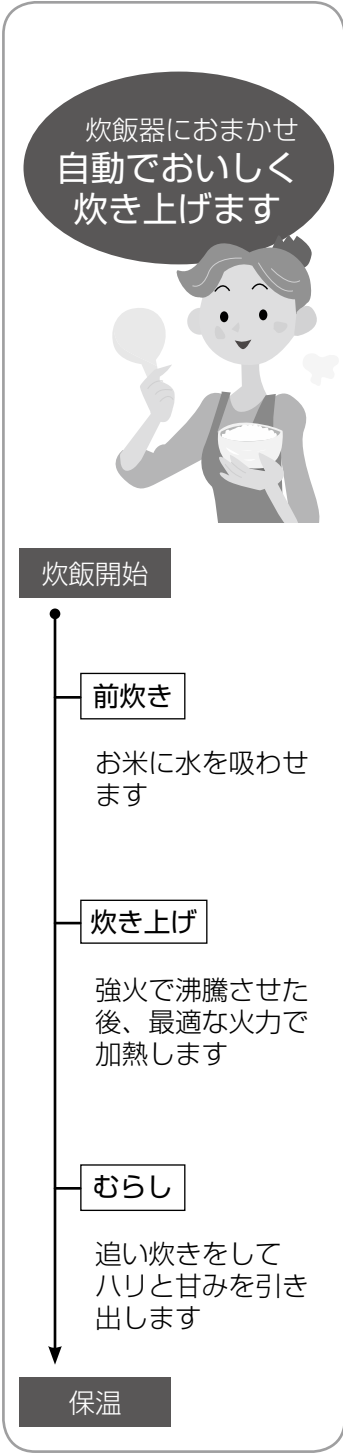
●精米日の新しいお米を選ぶ
●お米は開封したら早めに食べる
●お米は冷蔵庫で保存する

コースの使い分け

	コース	特徴	水位線	炊飯時間の目安（残時間の表示）
白米／無洗米	エコ炊飯	炊飯時間と電力量に配慮した標準的な炊き方です。	エコ炊飯	45 分（炊飯開始から）
	ふつう	エコ炊飯コースより時間をかけてふっくら炊き上げます。	白米	53 分（炊飯開始から）
	少量※1	少量のごはんをふっくら炊き上げます。		48 分（炊飯開始から）
	早炊き※2	急いで炊きたいときに。ややかために炊き上がります。		25 ～ 32 分（8分前から）
	すし	ぱらりとしたすしめしに適したごはんを炊き上げます。	すしめし	46 分（炊飯開始から）
	おかゆ	全がゆとおもゆの多い 5 分がゆができます。	おかゆ（全または5分）	50 ～ 67 分（4 分前から）
玄米	玄米	玄米をやわらかく、あっさりとした食感に炊き上げます。	玄米	110 ～ 120 分（12 分前から）
発芽玄米	発芽玄米	市販の発芽玄米をやわらかく炊き上げます。	白米※3（市販品の表示）	50 ～ 70 分（13 分前から）
健康調理	健康調理	スープや雑炊など栄養豊富なメニューが調理できます。	（1.0L タイプ）白米水位線 0.5 ～ 4 （1.44L タイプ）白米水位線 0.5 ～ 5	メニューに応じて 1 ～ 90 分※4（調理開始から）

※ 1　1.0L タイプ : 0.5 ～ 1.5 カップ、1.44L タイプ : 0.5 ～ 2 カップまで炊けます。
※ 2　かためのごはんに炊き上がります。あらかじめお米を浸しておくと和らぎます。
※ 3　水加減など詳しい炊き方は、市販品の袋表示をご確認ください。
※ 4　セットした時間（分）と蒸気が出始めるまでの時間約 5 ～ 17 分（予熱時間）を加えたものが調理時間になります。

お知らせ

- 分づき米・胚芽米・雑穀米は、「発芽玄米」コースがおすすめです。
  - **分づき米とは、**玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米。約 3 割取り除いたものが 3 分づき米、約 5 割取り除いたものが 5 分づき米となり、数字が大きくなるほど白米に近づきます。
  - **胚芽米とは、**胚芽を残して精米したお米。ビタミン B_1 やビタミン E を多く含みます。
- 炊込みごはん・炊きおこわは「白米」「無洗米」の「ふつう」コースがおすすめです。（P.14）

エコ炊飯

■少ない電力量で炊き上げます

- SR-HG103/ SR-HG153
  1.0L タイプ（3 カップ炊飯時消費電力量）
  「ふつう」214 Wh「エコ炊飯」152 Wh
  1.44L タイプ（4 カップ炊飯時消費電力量）
  「ふつう」261 Wh「エコ炊飯」199 Wh
  省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

- SR-HS103/ SR-HS153
  1.0L タイプ（3 カップ炊飯時消費電力量）
  「ふつう」201 Wh「エコ炊飯」152 Wh
  1.44L タイプ（4 カップ炊飯時消費電力量）
  「ふつう」253 Wh「エコ炊飯」199 Wh
  省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

お知らせ

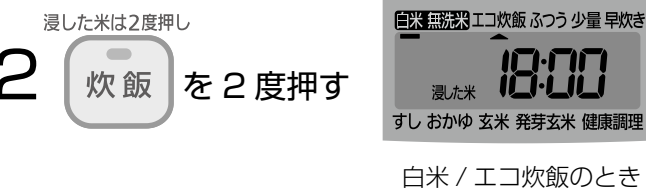
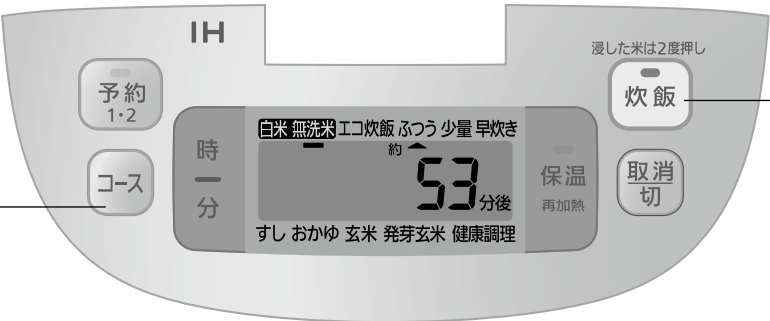
- ごはんがかたく感じるときは、次のようにすると和らぎます。
  ①炊き上がってほぐしてから、しばらく置く。
  ②次回炊飯するときは、水の量を増やす。（水位線より 1 ～ 2mm 程度が目安）

■お米を浸してから炊くときは

この炊飯器はあらかじめお米を浸しておく必要はありませんが、浸したお米を炊くときは、下記の手順で炊いてください。
べたつきを抑えて、よりおいしく炊くことができます。

1 コースを確認する
（炊きたいコースに合わせる　P.10）

2 浸した米は2度押し 炊 飯 を 2 度押す

白米 / エコ炊飯のとき

お願い

- 13 時間以上（夏場など水温が高いときは 8 時間以上）水に浸さないでください。（においの原因）
- 夏場 30 分以上、冬場 1 時間以上浸したときにご使用ください。
- 炊込みごはんは浸して炊かないでください。
  （調味料が沈殿してうまく炊けません）

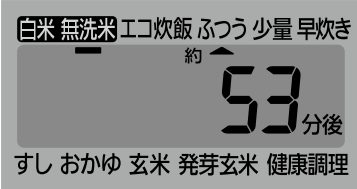
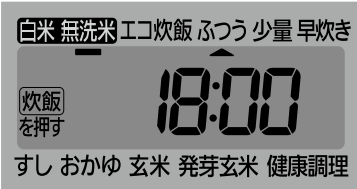
お知らせ

- 「おかゆ」「玄米」コースでは使えません。
- 前炊き時間を短縮するので、炊飯時間が短くなります。（P.27）
- 炊飯開始直後からの残時間表示はしません。

コースを変更して炊く

お買い上げ時は、「白米 / エコ炊飯」に設定されています。
他のコースで炊くときは、下記「コースの選び方」を参照ください。

1 コースを選ぶ

を押して「▲」を炊きたいコースに合わせる

●予約をするときは（P.12）
●お米を浸してから炊くときは（P.9）

例：「無洗米」の「ふつう」を選んだとき

2 「炊飯」ボタンを押す

点滅（押すと点灯）

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。（余分な水分を逃がすため）

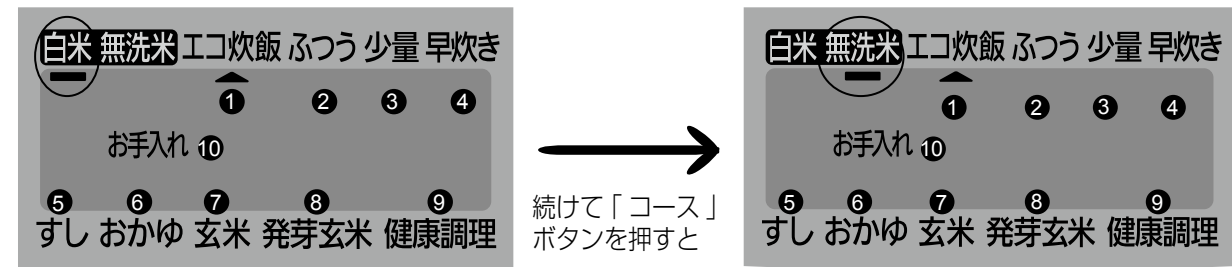
コースの選び方

●「コース」ボタンを押すたびに「▲」が移動し、下記の順番にコースを選ぶことができます。

■使い始めや、前回「白米」を炊いたとき

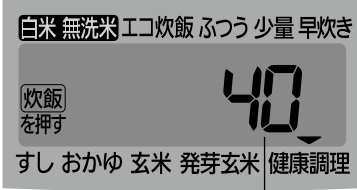
1 「白米」が「━」で選択され、「▲」が順に移動します。

2 「無洗米」が「━」で選択され、「▲」が順に移動します。

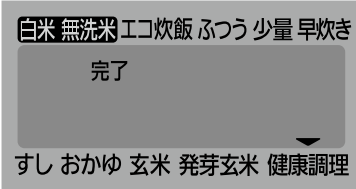
続けて「コース」ボタンを押すと

■前回「無洗米」を炊いたとき
上記手順が **2** **1** の順に入れ替わります。

お知らせ
●「白米」「無洗米」は記憶されます。（「エコ炊飯」「ふつう」はコースも記憶されます）
●「お手入れ」は選択したときに表示されます。

健康調理をする

豆や野菜を使ったスープや豆乳ケーキなど栄養豊富なメニューが調理できます。

1 コースを選ぶ

コース を押し「▼」を「健康調理」に合わせる

点滅する

2 分 を押して時間（分）をセットする

●始めは「40」を表示します。
「分」ボタンを押すごとに
1 ～ 20 分までは 1 分単位、
20 ～ 90 分までは 5 分単位で
増えていきます。
押し続けると早送りできます。

3 「炊飯」ボタンを押す

炊飯 点滅（押すと点灯）

●調理が終わると「完了」の表示が出ますので、取消切 を押してください。

調理できる容量

タイプ	白米の水位線
1.0L	0.5 ～ 4 カップ
1.44L	0.5 ～ 5 カップ

※材料が最大量を超えたり、最小量よりも少ないと、ふきこぼれたり、うまく調理ができません。

お願い

次のようなメニューには使用しないでください。
●のり状になるカレーやシチューなどのルウを使うメニュー
●重曹などを使い、急激に泡の出るメニュー
●多量の油を使うメニュー
●加熱中に膨らむ、練り製品などを使うメニュー

調理するときは・・・
●落としぶたはしないでください。
●材料の大きさ、量、温度などの条件で出来ぐあいが変わりますので、かたいときは再度「健康調理」コースを選び時間を追加し調理してください。

調理完了後は・・・
●保温になりません。また保温機能も使わないでください。（P.13）
●必ずふた加熱板を洗ってください。
●調理が終わったあと、ふたを開けたときにふた加熱板から上枠に水滴が落ちます。

お知らせ
●セットした時間（分）と蒸気が出始めるまでの時間約 5 ～ 17 分（予熱時間）を加えたものが調理時間になります。
●セットした時間（分）は蒸気が出始めると減っていきます。

予約する

予約

●予約は、２通り設定できます。（次に変更するまで記憶）
（お買い上げ時の設定は、「予約１」が５：00、「予約２」が18：00です）

例：午前７時30分に合わせる場合

●操作をやり直すとき
●予約を取り消すとき

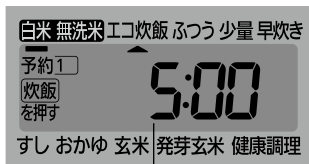
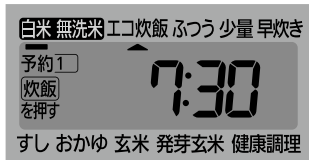
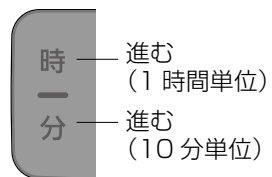
1 現在時刻が合っているか確認する
●合っていないときは、右の手順に従って合わせる。

2 コースを確認する
（炊きたいコースに合わせる P.10）

3「予約１」または「予約２」を選ぶ

予約 1・2 を押す

●押すたびに変わります。

予約1 ←→ 予約2

4 炊き上がり時刻を合わせる

●押し続けると早送りできます。

5「炊飯」ボタンを１回押す（予約完了）

点滅（押すと消灯し、「予約」ボタンのランプが点灯します）

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。（余分な水分を逃がすため）

現在時刻が合っていないとき

●時刻は24時間表示です。

1 電源プラグを差す

2 時 または 分 を１秒以上長押しする

●「ピッ」と鳴ったら指を離す。

3 時刻を合わせる

時 進む（１時間単位）
分 進む（１分単位）

19:07
点滅が止まれば完了

●押し続けると早送りできます。

●炊飯・保温・予約中の時刻合わせはできません。
●リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約など記憶していた内容が消えます。（P.20）
●電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。電池交換される場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.26）へご依頼ください。

■予約完了後に現在時刻を見たいとき

「予約」ボタンのランプ点灯中に

を押す

●押している間のみ表示。

お願いとお知らせ

●炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約できません。（P.27「予約可能時間」参照）
●「早炊き」「健康調理」コースは、予約できません。発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
●炊込みごはん・炊きおこわは予約しないでください。（調味料が沈殿してうまく炊けません）
●13時間以上（夏場など水温が高いときは８時間以上）の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
●予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
●予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。
おかゆのときは、少しのりっぽくなることがあります。

保温する

保温（自動）

炊き上がると健康調理以外のコースは自動的に保温になります。

すぐにごはんをほぐしてください（余分な水分を逃がすため）

●保温を切るとき
●保温中に再加熱をするとき
●再度、保温するとき

お知らせ

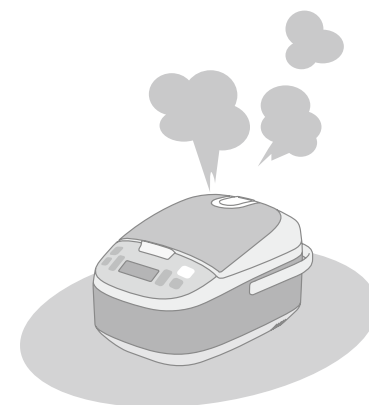
●保温の経過時間は、１時間単位で23時間まで表示します。（１時間未満は、「0」を表示）
●24時間を超えると、現在時刻を表示します。

お願い

●高温多湿の地域にお住まいの方は、保温温度を60→74に上げてください。（P.24）（保温臭がしやすいため）

●保温臭が気になるときは、お手入れ機能（P.18）を使用後、保温温度を60→74に上げてください。（P.24）

●保温中、においや露が多く付かないために、ごはんが入ったまま、保温を取り消したり、プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。

●においの発生を防ぐために、しゃもじを入れたまま、また24時間を超えて保温しないでください。

お知らせ

●「×」印のメニューも自動的に保温になりますが、おすすめできません。
●健康調理は保温になりません。

白米／無洗米							玄米	発芽玄米	健康調理
エコ炊飯	ふつう	少量	早炊き	炊込み 炊きおこわ	すし	おかゆ			
○	○	○	○	×※1※3	○	×※2	×※3	×※3	―※1

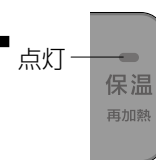
※１ ふた加熱板がさびる原因　※２ のり状になる原因　※３ 食味低下の原因

再加熱（手動）

保温中のごはんをあつあつにします。

1 保温中のごはんをほぐす

2「保温（再加熱）」ボタンを押す

点灯

●再加熱中は、「保温（再加熱）」ボタンのランプが点滅します。（約５～７分間）
●ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐす。

お知らせ

●次の場合は再加熱ができません。
•ごはんが冷めているとき（ブザーが４回鳴る）
•保温中でないとき
●２回以上繰り返し再加熱すると、食味低下の原因になります。

いろいろなごはんを炊く

五目ごはん

材料（5 人分）1 人分：371 kcal

白米 ………………………… 3 カップ

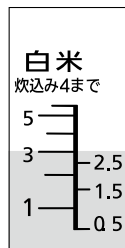
具
ごぼう・こんにゃく ……… 各 30g
干ししいたけ …………………… 2 枚
油揚げ ………………………… ½ 枚
鶏肉（細切り）………………… 50g
にんじん（千切り）……………… 50g

調味料
薄口しょうゆ・酒 ………… 各大さじ 1
みりん …………………… 大さじ ½
塩・即席だしの素 ……… 各小さじ ½

1 準備する

ごぼう…ささがきにして水につける。
こんにゃく…さっとゆでて細切りにする。
干ししいたけ…ぬるま湯で戻し、細切りにする。
油揚げ…熱湯をかけて油抜きをし、細切りにする。

白米を洗い、調味料を入れ、水を**白米水位線：3**まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
お米の上に具をのせる。（混ぜない）

2 炊く

炊 飯 点滅（押すと点灯）

3 仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

赤飯

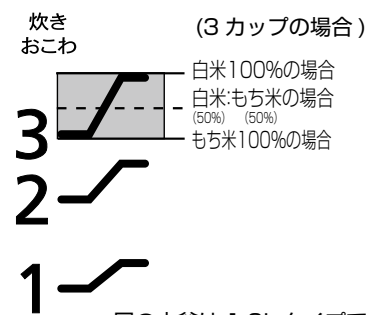
材料（5 人分）1 人分：334 kcal

もち米 …………………… 3 カップ
小豆 …………… ⅓ カップ（50g）
ごま塩 ………………………… 適量

水加減について

もち米 100%で炊く場合と、
白米を混ぜて炊く場合で、
水加減が違います。

炊き おこわ （3 カップの場合）
白米100%の場合
白米:もち米の場合 (50%) (50%)
もち米100%の場合
3
2
1

図の内釜は 1.0L タイプです

1 小豆をゆでる

小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆで上がったら、煮汁は別容器に移して冷まし、小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。

2 炊く準備をする

もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ、30 分程度水けを切る。
内釜にもち米を入れ、小豆の煮汁を**炊きおこわ水位線：3 の下の線**まで入れる。足りないときは、水を加える。
もち米の上に小豆をのせる。（混ぜない）

炊き おこわ
3
2
1

3 炊く

点滅（押すと点灯）

4 仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

炊込みごはん・炊きおこわのコツ

- 具の量は、お米 1 カップ当たり 75 g以下にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- 具は小さめに切り、お米の上にのせる。（混ぜるとうまく炊けません）
- すぐに炊飯する。（時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません）

手巻きずし

材料（3 ～ 4 人分）

白米 ………………………… 3 カップ
昆布 ……………………… 5 × 5cm
焼きのり ……………………… 適量

A. 合わせ酢
酢 ……………………………… 90ml
砂糖 …………………… 大さじ 2½
塩 ……………………… 小さじ 1½

具
まぐろ・いか・えび・サーモン
いくら・きゅうり・卵・たくあん
かいわれ菜・アボガドなど …… 適量

1 準備する

白米を洗い、水を**すしめし水位線：3** まで入れる。
昆布をお米の上にのせる。

エコ炊飯 すしめし
5
3
1
2.5
1.5
0.5

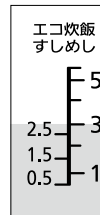
2 炊く

コース すし ▶ 炊 飯 点滅（押すと点灯）

3 すしめしを作る

A を鍋に入れ軽く温め、合わせ酢を作る。
すしおけの内側を軽くぬらしておく。
ブザーが鳴ったら、昆布を取り出し、ごはんをすしおけに移す。
合わせ酢をごはんにまんべんなく振り入れ、切るように混ぜながら、うちわであおいで冷ます。
乾燥しないように、固く絞ったふきんをかける。

4 巻く

焼きのりに、すしめしと好みの具をのせて巻く。

すしめしのコツ

- 味をよくしみこませるために、ごはんが熱いうちにすしおけに移し、合わせ酢と混ぜ合わせる。（すし酢は内釜で混ぜない）
- つやよく仕上げるために、うちわであおいで急速に冷ます。
- 粘りが出ないように、しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜる。

茶がゆ

材料（4 人分）1 人分：135 kcal

白米 ………………………… 1 カップ
濃い目のほうじ茶 …………1300ml

調味料
塩 …………………………………… 少々

飾り用
お茶の葉 ………………………… 適量

1 準備する

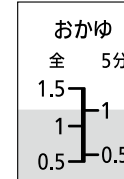
白米を洗い、冷ましたほうじ茶を**おかゆ（5 分）水位線：1** まで入れる。

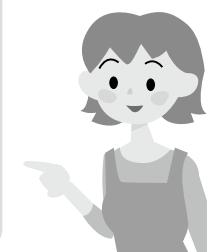
おかゆ
全 5分
1.5
1
0.5
1
0.5

2 炊く

コース おかゆ ▶ 炊 飯 点滅（押すと点灯）

3 仕上げる

ブザーが鳴ったら、塩を加え、全体をかき混ぜて器に盛り、お茶の葉を散らす。

おかゆのコツ

- 全がゆと 5 分がゆの水位目盛りがあるので、お好みにより炊き分ける。（5 分がゆの方が水分が多いおかゆ）
- 牛乳類は使用しない。（うまく炊けません）
- 味付けは炊き上がってからする。（調味料が沈殿してうまく炊けません）
- 具を入れるときは、お米 1 カップ当たり 150 g以下にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- ごはんからのおかゆはできません。

いろいろなごはんを炊く

大豆とひじきの混ぜごはん

材料（4 人分） 1 人分：422 kcal

玄米 …………………… 2.5 カップ
大豆（乾燥） …… ½ カップ（65g）

具
芽ひじき（乾燥）……………… 15g
油揚げ（細切り）…………………1 枚

調味料
濃口しょうゆ ……………… 大さじ 2
塩・油 ………………………… 各適量

1 準備する
玄米と大豆を軽く洗い、水を**玄米水位線：3** まで入れる。

2 炊く

点滅（押すと点灯）

玄米 3 2 1

3 具を準備する
芽ひじき…20 分ほど水で戻し、やわらかくする。
芽ひじきを油でいため、ひたひたの水で煮る。
水分がなくなってきたら、油揚げと調味料を入れさらに汁けがなくなるまで煮る。

4 仕上げる
ブザーが鳴ったら、具を混ぜ、塩で味を調える。
（内釜で具を混ぜない）

玄米ごはんのコツ

- 炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊き込むことができる。
  そのときは、玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れる。
- 水加減は具を入れる前に行う。
- 具の量は、お米 1 カップ当たり 75 g以下にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- 具は小さめに切ってお米の上にのせる。（混ぜるとうまく炊けません）

ライスバーガー

材料（6 個分） 1 個分：416 kcal

白米 ………………………… 2 カップ
発芽玄米（軽く洗う）……… 1 カップ
大葉（6 枚はみじん切り）…… 12 枚

ハンバーグ
鶏ミンチ ……………………… 300g
しいたけ（みじん切り） ……… 3 枚
長ねぎ（みじん切り）…………⅓ 本
卵 ………………………………… 1 個
かたくり粉 ………………… 大さじ 3

下味用
濃口しょうゆ・酒 ………… 各小さじ 1

たれ
濃口しょうゆ・酒 ………… 各大さじ 3
砂糖・みりん・水溶きかたくり粉 …各大さじ 1
水 ……………………………… 100ml

1 準備する
白米を洗い、白米の上に発芽玄米をのせ、水を**白米水位線：3** まで入れる。
（市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う）

白米 炊込み4まで 5 3 1 2.5 1.5 0.5

2 炊く

コース　発芽玄米

点滅（押すと点灯）

3 ハンバーグを作る
鶏肉に下味用のしょうゆ・酒で下味をつける。
ボウルに材料をすべて入れ、よくこねたあと、6 等分して形を整え、フライパンで焼く。

4 たれを作る
鍋に水溶きかたくり粉以外の材料を入れ、煮立たせたあと、水溶きかたくり粉でとろみをつける。

5 ライスバンズを焼く
ブザーが鳴ったら、大葉（みじん切り）を混ぜ、12 等分して薄丸型のライスバンズを作る。
フライパンでこんがり焼く。（油は引かない）

6 仕上げる
ハンバーグにたれをつけ、大葉といっしょにライスバンズに挟む。

発芽玄米ごはんのコツ

- 水加減は、具を入れる前にする。
- 具の量は、お米 1 カップ当たり 75g 以下にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- 乾物などは、必ず戻してから入れる。
- 具は小さめに切ってお米の上にのせる。（混ぜるとうまく炊けません）

お料理レシピ

（お料理レシピに記載の料理は、保温しないでください。）

※材料が多すぎたり大きすぎたりすると、生煮えやふきこぼれ、上枠に水滴が落ちることがあります。(P.11)
※肉類を多く入れると、油分やアクでふた加熱板やふた内面が汚れやすくなります。調理後は必ず、お手入れをしてください。

豆入り野菜スープ

材料（4 人分） 1 人分：80kcal

ベーコン …………………… 35g
かぼちゃ …………………… 50g
キャベツ・玉ねぎ・しめじ … 各 75g
水 …………………………… 350ml
固形スープの素 ……………… 1 個
トマト水煮缶（カット）……… 100g
大豆水煮 …………………… 50g
パセリ ……………………… 少々
塩、こしょう …………少々（お好みで）

1.0L/1.44L 共に上記の量

1 準備する
ベーコン、野菜…1 ～ 1.5cm 角に切る。
しめじ…小房に分ける。
内釜にパセリ、塩、こしょう以外の材料をすべて入れる。

2 調理する（設定時間 + 予熱時間）

点滅（押すと点灯）

3 仕上げる
ブザーが鳴ったら、塩とこしょうで味を調える。
器に盛り、彩りにパセリを散らす。

<大豆水煮の作り方> 1.0L は乾燥大豆 100g、1.44L は 150g まで
乾燥大豆100gから約200gの水煮ができます。
①乾燥大豆100gを洗い、豆の3倍量の水に1晩（約8時間）つけて戻す。
②つけ水は捨て、戻した豆と水800mlを内釜に入れ、「健康調理」80分で調理する。
③ブザーが鳴ったら、竹串などでかたさを確認する。

玄米の鶏雑炊

材料（3 人分） 1 人分：174kcal

玄米ごはん
…… お茶わん約 2 杯分（約 260g）
だし汁 ……………………… 500ml
（水 500ml と即席だしの素小さじ 2 で可）
鶏肉（ムネ肉）
（約 1cm の角切り）………… 40g
にんじん・しいたけ
（薄切り） ………………… 各 40g
長ねぎ（小口切り）…………… 40g
塩 ………………………… 小さじ ¼
薄口しょうゆ …………… 小さじ ½

※玄米以外のごはんでもできます。

1.0L は上記の量、1.44L は 1.5 倍量まで

1 準備する
内釜に材料をすべて入れる。

2 調理する（設定時間 + 予熱時間）

コース　健康調理
設定時間　1～2分

点滅（押すと点灯）

3 仕上げる
ブザーが鳴ったら、そのまま 5 分蒸らす。

■雑炊の材料の割合（目安）

ごはんの量※	水（だし）の量	具の量
茶わん軽く 1 杯（130g）	250ml	80g まで

※ごはんの量：1.0L タイプ　お茶わん軽く 2 杯まで
　　　　　　　1.44L タイプ　お茶わん軽く 3 杯まで

- 材料が多すぎたり少なすぎたりすると、ふきこぼれたり、うまく調理ができません。(P.11)
- 卵や薬味は、蒸らしが終了してから加えてください。

豆乳と抹茶のケーキ

材料（8 人分） 1 人分：192kcal

ホットケーキミックス ……… 200g
卵 …………………………… 2 個
豆乳 ………………………… 100ml
サラダ油 ………………… 大さじ 3
甘納豆※ ……………………… 70g
抹茶（粉末） …………… 小さじ 1
バター ……………………… 少量

※金時豆、白花豆など大きいものは、小豆程度に刻むと下に沈みにくくなります

1.0L/1.44L 共に上記の量

1 準備する
内釜の内側に薄く、バターを塗る。
材料をすべて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。（内釜で混ぜない）
生地を内釜に流し入れる。

2 調理する（設定時間 + 予熱時間）

コース　健康調理
設定時間　40 分

点滅（押すと点灯）

3 仕上げる
ブザーが鳴ったら、ふきんなどで内釜を取り出す。
内釜からケーキを取り出し皿や網の上で冷ます。

お願い ●内釜は、大変熱くなっていますのでご注意ください。

お手入れ 使うたびに

■お手入れは必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
■洗ったあとはからぶきしてください。
■本体に付いているパッキンは引っ張らないでください。（外れたり破れる原因）

取り外してから、やわらかいスポンジを使い
台所用中性洗剤で洗う

炊込みごはんなど調味料を使ったときは､早めに！

内釜

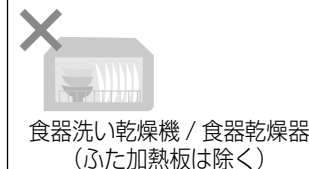
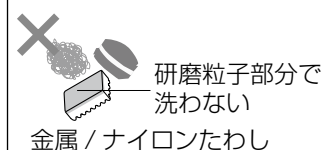
しゃもじ

ふた加熱板 蒸気ふた

■次のものは使わないでください

研磨粒子部分で洗わない
金属 / ナイロンたわし

ベンジン / シンナー / 磨き粉 / 除菌アルコール / 漂白剤

食器洗い乾燥機 / 食器乾燥器（ふた加熱板は除く）

お手入れ機能

においが取れない、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときに・・・

準備 ①内釜の約８分目まで水を入れる
②内釜を本体にセットし、ふたを閉める

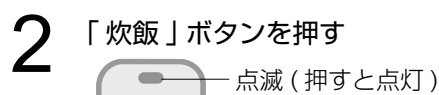
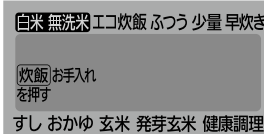
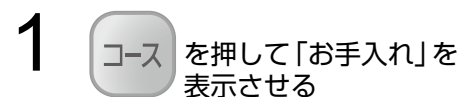
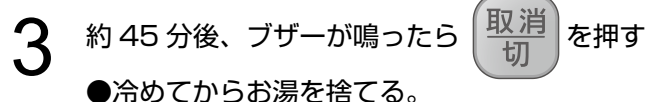
1 コース を押して「お手入れ」を表示させる

白米 無洗米 エコ炊飯 ふつう 少量 早炊き
炊飯を押す お手入れ
すし おかゆ 玄米 発芽玄米 健康調理

2 「炊飯」ボタンを押す

点滅（押すと点灯）

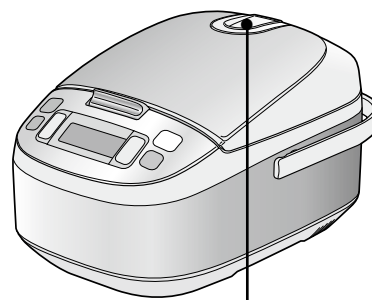
●お手入れが始まる。

3 約 45 分後、ブザーが鳴ったら 取消 切 を押す

●冷めてからお湯を捨てる。

お知らせ

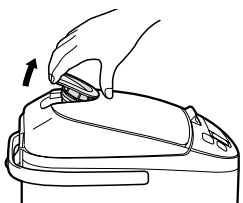
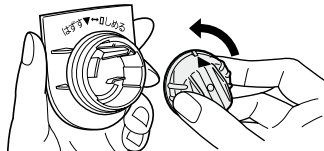
●レモン 1 個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

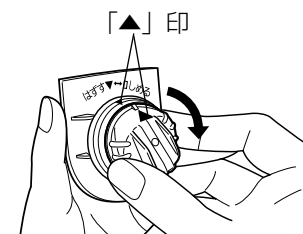
内釜 (P.4)

お願い

内釜を洗いおけ代わりに使わないでください。
（ダイヤモンドフッ素樹脂被膜がはがれる原因）

蒸気ふた

■取り外し方

①引き上げて外す。

②左に回して外す。

■取り付け方（取り外しと逆の手順で）

①「▲」印を合わせ、「カチッ」と音がするまで右に回す。

②ふたに押し込む。

ふた内面／パッキン

固く絞ったふきんでふく。

蒸気ふたを外し、ふた内面と蒸気ふた取付部およびパッキンをふく。
パッキン部のごはんつぶなど異物は取り除く。

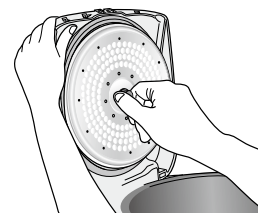
お知らせ

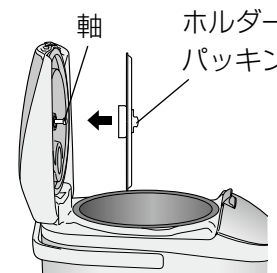
水を増やしたり、玄米を炊いた場合は汚れやすくなります。

ふた加熱板

使うたびに洗う
●熱くなっていますのでご注意ください。

■取り外し方

ホルダーパッキンを持って、手前に引っ張る。

■取り付け方

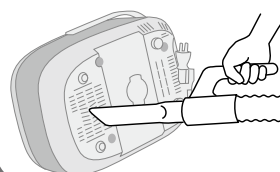
逆の手順で、ふたの中心にある軸に、押し込む。

お願い

●調味料を使った場合（炊込みごはんや健康調理など）は、早めに洗ってください。（においや腐敗、さびの原因）
●ふた加熱板は、まれに点さびが出ることがあります。クリームタイプの磨き粉でお手入れしてください。

上枠

固く絞ったふきんでふく。
フックボタン周辺のごはんつぶなど異物は取り除く。

お願い

水などを流し込んで洗わないでください。

釜底センサー

固く絞ったふきんでふく。

（汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてからふく）

定期的に

本体底面（吸排気口）

掃除機などで、ほこりやごみを取り除く。

故障かな？

サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症状	ここを確認！	ページ
予約	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？（24 時間表示です） ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	12 27
予約	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？（24 時間表示です） ●「炊飯」ボタンは押しましたか？	12 12
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が（最大約 45 分）長くなります。 ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12」または「U15」を表示していませんか？	— — 21
炊飯／保温中	音がする	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音→ IH(電磁誘導加熱) の通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が噴き出す音です。	— — —
炊飯／保温中	蒸気口以外から蒸気が漏れる	●ふたのパッキン部や内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形していませんか？ ●ふた加熱板は、使うたびに洗い、正しくセットしていますか？	— 19
炊飯／保温中	ボタン操作ができない	●ボタンのランプが点灯していませんか？ →炊飯・予約・保温中は、ボタン操作ができません。「取消／切」ボタンを押してから行ってください。	—
炊飯／保温中	「保温（再加熱）」ボタンを受け付けない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷めていませんか？ (ブザーが４回鳴ります) 50℃以下のときは、再加熱できません。	— —
その他	表示が消えた	●電源プラグを差すと、「8：30」を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.26）へご依頼ください。	12
その他	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。IH(電磁誘導加熱)方式固有のもので、故障ではありません。	—

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは販売店にご相談ください。

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！	ページ
U10	●内釜はセットされていますか？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※それでも表示が消えないときは、「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作してください。	—
U12	●内釜の底や釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くないですか？ →「取消／切」ボタンを押してください。次に炊くときは、水を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。保温する場合は、上記の対応をしたあと、「保温」ボタンを押してください。	4 —
U14	● 96 時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	—
U15	●ふたが開いていませんか？ ●蒸気ふたは付いていますか？ →紛失したときは、販売店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ①おいしさは低下します。(保温の場合は、ごはんが乾燥する) ②ふきこぼれることがあります。 ③炊き上がったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。 ●蒸気ふたの下の部分が外れていませんか？ →カチッと音がするまで回して取り付けてください。 ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。保温する場合は、上記の対応をしたあと、「保温」ボタンを押してください。	— 18 — 18
U17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	—
U25	●本体底の吸排気口がほこりなどで詰まっていませんか？ →次の手順でほこりを取り除いてください。 ①「取消／切」ボタンを押したあと電源プラグを抜く。 ②本体が冷めたら内釜を取り出す。 ③本体底の吸排気口のほこりを取り除く。(P.19) ●じゅうたんなどの上で使っていませんか？ →風通しのよい場所（テーブルの上など）でお使いください。	4 4

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認！	ページ
H01~H09	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	—

こんなときは
故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

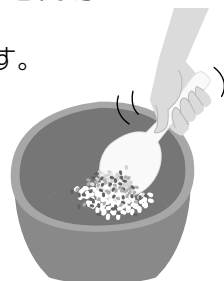
べたつく（やわらかい）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6）
●割れ米が多く混ざっていませんか？
●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など）
　→予約炊飯のときは、水を少なめにしてください。（水位線より１～2mm程度が目安）
- アルカリイオン水（pH9より高い）を使っていませんか？
- お湯で洗米していませんか？
- 規定量以上のお米を「少量」コースで炊いていませんか？
（1.0 Lタイプ：0.5～1.5カップ、1.44 Lタイプ：0.5～2カップ）
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？
- 新米は、通常より少なめの水で炊きましたか？（水位線より１～2mm程度が目安）
- 水に浸したお米を炊くときは、「炊飯」ボタンを２度押ししましたか？
→「お米を浸してから炊くときは」（P.9）
- 洗米後にざる上げ放置をして、お米にひびが入っていませんか？（P.6）
- 「発芽玄米」コースを使って、分づき米を炊いているときや発芽玄米に白米を混ぜて炊いているときは、分づきの度合いや混ぜる白米の量によってべたつくことがあります。→「白米」コースで炊いてください。
- かためのごはんがお好みですか？
→水を少なめにしてください。（水位線より１～2mm程度が目安）

ぱさつく（かたい）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6）
●「早炊き」コースで炊いていませんか？
- 硬度の高い（100以上）水を使っていませんか？（海外のミネラルウォーターなど）
- 充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを２度押ししませんでしたか？
（夏場は30分以上、冬場は１時間以上が目安）
- 夏場のお米は、通常より多めの水で炊きましたか？（水位線より１～2mm程度が目安）
- 夏場のお米、分づき米、胚芽米はぱさつく傾向があります。
→やわらかめにしたいときは、水に浸してから炊いてください。
- やわらかめのごはんがお好みですか？
→水を多めにしてください。（水位線より１～2mm程度が目安）
→「エコ炊飯」コースをお使いの場合は、「ふつう」コースをお試しください。

こげる

●精米や洗米は、充分しましたか？
●釜底センサー、内釜の底、本体内部に汚れや異物が付いていませんか？
●無洗米を使っていませんか？
　無洗米を使うとこげやすくなります。→炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。
●予約炊飯していませんか？
- 割れ米が多く混ざっていませんか？
- 洗米後にざる上げ放置をして、お米にひびが入っていませんか？（P.6）
- 調味料を入れて炊いていませんか？（炊込みごはんなど）
- 発芽玄米、分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。
- 底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。

症　状	ここを確認！
露が付く におう 黄ばむ	●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？ ●保温中に、ごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ●24時間以上保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？ ●精米や洗米は、充分しましたか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●「健康調理」コースを使ったあとや炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜やふた加熱板、蒸気ふたを念入りに洗ってください。 →においが取れないときは、「お手入れ機能」を使ってください。（P.18） ●お米や水の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。
乾燥する	●24時間以上保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●蒸気ふたは、正しく取り付けていますか？ ●ふたは、しっかり閉まっていますか？
おかゆがのり状になる	●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） ●おかゆを保温していませんか？
薄い膜ができる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●お米のぬか分が残っていませんか？ （オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません）
ごはんが内釜にこびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんは、こびりつきやすいことがあります。

■上記の対応をしても改善しないときは、P.24～25の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

P.22 ～ 23 の対応をしても
症状が改善しないときなどは、
炊飯器の設定を変更することができます。

●手順の 1 は、「白米」または「無洗米」の「早炊き」コースに合わせてください。
●手順の 3・4 は、それぞれ 16 秒以内に完了してください。

保温中、ふた加熱板や内釜に露が多く付くとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を押す（受付音「ピッ」はしません）

予約1・2 を押す（受付音「ピッ」はしません）

保温 を押す

3 炊飯 を押す

4 コース を押して「62」を表示させる

押すごとに
「62→74→76→72→60→62」の順に変わります

４秒後に完了

お知らせ

●工場出荷時は「60」に設定しています。

ごはんの保温温度を上げたいとき
（60→74 に上げる）

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を押す（受付音「ピッ」はしません）

予約1・2 を押す（受付音「ピッ」はしません）

保温 を押す

3 炊飯 を押す

4 コース を押して「74」を表示させる

押すごとに
「62→74→76→72→60→62」の順に変わります

４秒後に完了

お願い

● 12 時間を超える保温はしないでください。
●変更後、においがするときは「76」、変色・乾燥するときは「72」に変更してください。

お知らせ

●工場出荷時は「60」に設定しています。

ごはんのこげが気になるとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を押す（受付音「ピッ」はしません）

予約1・2 を押す（受付音「ピッ」はしません）

保温 を押す

3 コース を押し「02」を選ぶ

炊飯 を押す

4 コース を押し「So:Lo」を表示させる

押すごとに
「So:Lo」「So:HI」「So:Lo」・・・の順に変わります

４秒後に完了

お米の性質や状態によってお好みに炊けないとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を押す（受付音「ピッ」はしません）

予約1・2 を押す（受付音「ピッ」はしません）

保温 を押す

3 コース を押し「03」を選ぶ

炊飯 を押す

4 コース を押して「0」を表示させる

押すごとに
「0」がついたり消えたりします

４秒後に完了

お知らせ

●変更すると、白米の「ふつう」「少量」と無洗米は選べなくなります。
●炊飯時間は約 60 分になります。

終了音を消したいとき
（炊飯・再加熱・お手入れの終了音を消す）

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を約 10 秒間押す

お知らせ

●変更しても、ボタン受付音は、消えません。

お願いとお知らせ

●元に戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。
● 16 秒以上何も操作されないときは、現在時刻表示に戻ります。（設定できていません）

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・使いかた・お手入れなどは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販 売 店 名
電　　話 （　　）　－
お買い上げ日　　年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？」「こんな表示が出たら」「こんなときは」（20～25ページ）でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

- ●製品名　IHジャー炊飯器
- ●品　番
- ●故障の状況　できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。

- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年

当社は、このIHジャー炊飯器の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- •呼び出し音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- •携帯電話・PHS・IP/ひかり電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

●使いかた・お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365

■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187

■FAX　フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444　Osaka (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
※「よくある質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/

■各地域の 修理ご相談窓口

•地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎(011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎(0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青森	☎(017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎(024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎(055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎(054)287-9000	静岡市葵区千代田7丁目7-5
	愛知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高山	☎(0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎(06)6359-6225	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎(086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎(087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎(092)593-9036	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天草	☎(0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎(0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0509

【ご相談におけるお客様の個人情報などのお取り扱いについては裏表紙をご覧ください】

仕様

メニュー	お米の種類	炊飯時間の目安（分）・（ ）内は、「炊飯」ボタンを2度押ししたとき	保温	予約可能時間	炊飯容量（カップ数）・（ ）内は、具を入れて炊くとき 1.0L タイプ	1.44L タイプ
エコ炊飯	白米	45（35～44）	○	60 分前～	0.5～5.5	0.5～8
	無洗米	45（25～30）				
ふつう	白米	53（30～38）	○	60 分前～	0.5～5.5	0.5～8
	無洗米	53（30～40）				
少量	白米・無洗米	48（30～32）	○	60 分前～	0.5～1.5	0.5～2
早炊き	白米・無洗米	25～32（23～30）	○	－	0.5～5.5	0.5～8
すし	白米・無洗米	46（26～34）	○	60 分前～	1～5.5	1～8
おかゆ	白米・無洗米	50～67	×	70 分前～	全がゆ 0.5～1.5（0.5～1）	全がゆ 0.5～2（0.5～1.5）
					5 分がゆ 0.5～1（0.5）	5 分がゆ 0.5～1.5（0.5～1）
炊込み	白米・無洗米	53	×	×	1～4	1～6
炊きおこわ	白米・無洗米	53	×	×	1～3	1～6
玄米		110～120	×	130 分前～	1～3（1～2）	1～6（1～5）
発芽玄米		50～70（32～50）	×	60 分前～	0.5～4（0.5～3）	0.5～6（0.5～5）
健康調理		メニューに応じて、1～90	－	－	白米水位線 0.5～4	白米水位線 0.5～5

●「×」印は、おすすめできないメニューです。（P.12～13）

		SR-HG103	SR-HS103	SR-HG153	SR-HS153
電源		交流 100 V　50／60 Hz			
消費電力（約）	炊飯時	1100 W		1200 W	
	保温時	748 W（15.7 Wh※1）		853 W（20.3 Wh※1）	
コードの長さ		1.0 m			
質量（約）		4.1 kg	3.8 kg	4.5 kg	4.1 kg
大きさ（幅×奥行×高さ）		25.4 cm × 36.2 cm × 21.1 cm（40.4 cm※2）		25.4 cm × 36.2 cm × 24.6 cm（43.9 cm※2）	

- ●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- ●電源が“切”の状態での消費電力は、約 0.6W です。（電源プラグを接続した状態）
- ●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数 50Hz／60Hz の切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。
- ●※1　1 時間当たりの保温時消費電力量です。
- ●※2　ふたを開けたときの高さです。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

	SR-HG103	SR-HS103	SR-HG153	SR-HS153
最大炊飯容量	1.0 L		1.44 L	
区分名	B		C	
蒸発水量	5.0 g	5.0 g	5.0 g	5.0 g
年間消費電力量	78.4 kWh/ 年	78.4 kWh/ 年	124 kWh/ 年	124 kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	152 Wh	152 Wh	199 Wh	199 Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	15.7 Wh	15.7 Wh	20.3 Wh	20.3 Wh
1 時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.69 Wh	0.69 Wh	0.69 Wh	0.69 Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.58 Wh	0.58 Wh	0.58 Wh	0.58 Wh

注記
- ●1 回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米／エコ炊飯」コースでの電力量です。
- ●1 時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
- ●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- ●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- ●蒸発水量は、1 回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

ご相談におけるお客様に関する情報のお取り扱いについて

- お客様の個人情報やご相談内容を、その対応や修理確認などのために利用し、残すことがあります。
- 個人情報やご相談の記録を適切に管理し、正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
- ナンバー・ディスプレイを採用し、折り返し電話させていただくことがあります。
  （お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。）

愛情点検　**長年ご使用の IH ジャー炊飯器の点検を！**

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。 ●本体が変形したり、異常に熱い。 ●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。 ●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。 ●炊飯中、底部のファンが回っていない。	**事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。**

パナソニック株式会社　　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673－1447　兵庫県加東市佐保５番地

RZ19-C821
S1109S1119